

Domaine Bernard Moreau et Fils - Bourgogne - 2020



Au Domaine Bernard Moreau, comme chez la plupart des grands noms de la Côte de Beaune, le Bourgogne se doit de refléter ses origines avec brio : ici, point de « petit vin » mais une belle introduction au style de la maison. Ce superbe Bourgogne, exclusivement issu du finage de Chassagne-Montrachet, nous plonge avec panache, intensité et une prodigieuse énergie dans la réussite du millésime 2020, un modèle d'équilibre entre concentration et fraîcheur.

Mis en bouteille à l'automne 2021, après un élevage très majoritaire en fûts sans bois neuf, il nous a impressionné par la qualité exceptionnelle de ses équilibres entre la chair dense et savoureuse du fruit, sa fraîcheur chlorophyllienne et marine, la tonicité salivante des saveurs d'agrumes et sa minéralité scintillante, lumineuse, aux accents épicés en bouche, si typique de Chassagne !

Ce qui frappe d'emblée, c'est la sensation de fraîcheur et l'éclat naturel qui se révèlent dès le premier nez. On se régale de notes de pomme Granny, de citron vert, de kiwi, de jeunes pousses gorgées de chlorophylle, de petites fleurs blanches, d'une touche anisée évoquant le fenouil. L'expression minérale se montre particulièrement scintillante avant d'offrir quelques nuances iodées qui nous rapprochent presque d'un beau Chablis... Une note de pain frais, une autre de noisette ajoutent au charme de ce magnifique Bourgogne.

La bouche tient toutes ses promesses, et même au-delà ! Entre gourmandise et fraîcheur tonique, elle nous régale de saveurs de citron vert, de pamplemousse et de kiwi, mais aussi de saveurs plus rondes et enveloppantes évoquant fruits blancs et abricot délicatement caramélisés. Le milieu de bouche offre un vigoureux rebond : la dynamique des agrumes revient au premier plan, rehaussée de notes stimulantes de poivre blanc et de gingembre. La finale, dense, sapide, laisse une bouche fraîche et des papilles dans un état d'excitation maximal !

Extrêmement complet et parfaitement équilibré, ce Bourgogne vous réglera avec un saumon fumé, un tartare de bar aux herbes fines, un plateau de fruits de mer ou encore des sashimis. A moins que vous n'optiez pour une sole juste grillée, accompagnée de son filet de citron et d'un écrasé de pommes de terre. En fin de repas, optez pour un chèvre frais.

Hautement recommandé !

Domaine Bernard Moreau et Fils - Bourgogne - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Harmonieux, frais, énergique : pomme Granny, citron vert, kiwi, jeunes pousses gorgées de chlorophylle, petites fleurs blanches, une note anisée de fenouil, une autre iodée, pain frais, noisette.

Bouche : Tonique et gourmande, sur des saveurs de citron vert, de pamplemousse et de kiwi, et des notes plus rondes de fruits blancs et d'abricot délicatement caramélisés. Un vigoureux rebond sur les agrumes, le poivre blanc et le gingembre

Accords mets-vins : un saumon fumé, un tartare de bar aux herbes fines, un plateau de fruits de mer ou encore des sashimis. A moins que vous n'optiez pour une sole juste grillée, accompagnée de son filet de citron et d'un écrasé de pommes de terre. Un chèvre frais



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-
dynamiques